



Nuestra región Opalaca, dotada de gente trabajadora, que día a día trabajan sus cafetales para tener cada año su cosecha, cuidando con amor y esmero el fruto más preciado, el café. El 100% de nuestros sistemas de producción son sistemas agroforestales, asocio con frutales principalmente y bosques endémicos de la región, lo que constituye un ecosistema sostenible para la producción de café de calidad.

Nuestra región Opalaca rodeada de sus montañas, de sus verdes y coloridos bosques tropicales, aves que con su majestuoso plumaje adorna con sus colores los paisajes.

INLOHER, le presenta al mundo la oportunidad de conocer nuestros perfiles de café, sus características, sus aromas, sabores, su esencia a través de una experiencia visual mediante una rueda de sabores y la majestuosidad de un ave que describe cada uno de nuestros perfiles.

Como empresa nuestro compromiso es con la sostenibilidad, calidad y trazabilidad, es por eso que INLOHER ha verificado todos sus procesos Carbono Neutral, contando además con certificaciones como Rain Forest Alliance, Orgánico, Bird Friendly, manos de mujer, 4C, JAS, actualmente INLOHER también cuenta con permiso de exportación para café comercio justo.

Our Opalaca region surrounded by its mountains, its green and colorful tropical forests, birds that with their majestic plumage adorn the landscapes with their colors.

Our Opalaca region, endowed with hard-working people, who day by day work their coffee plantations to have their harvest each year, caring with love and care for the most precious fruit, coffee. 100% of our production systems are agroforestry systems, I associate mainly with fruit trees and endemic forests of the region, which constitutes a sustainable ecosystem for the production of quality coffee.

INLOHER, presents to the world the opportunity to know our coffee profiles, their characteristics, their aromas, flavors, their essence through a visual experience through a wheel of flavors and the majesty of a bird that describes each of our profiles.

As a company our commitment is to sustainability, quality and traceability, that is why INLOHER has verified all its Carbon Neutral processes, also having certifications such as Rain Forest Alliance, Organic, Bird Friendly, women's hands, 4C, JAS, INLOHER currently also has an export permit for fair trade coffee.



Café Guara Escarlata Opalaca	. 03
Café El Gran Tucán Opalaca	. 05
Café Magnífico Colibrí Opalaca	07
Café Esmeralda Colibrí Opalaca	.09
Café Tocoro Real Opalaca	11
Café Tocoro Colasal Opalaca	13
Café Jilguero Opalaca	. 15
Café Zorzal Opalaca	17
Café Oropéndola Opalaca	. 19

COFFEE PROFILES

Guara Escarlata Opalaca Coffee	04
El Gran Tucán Opalaca Coffee	06
Magnífico Colibrí Opalaca Coffee	08
Esmeralda Colibrí Opalaca Coffee	10
Tocoro Real Opalaca Coffee	12
Tocoro Colasal Opalaca Coffee	14
Jilguero Opalaca Coffee	16
Zorzal Opalaca Coffee	18
Oropéndola Opalaca Coffee	20

GUARA ESCARLATA

OPALACA

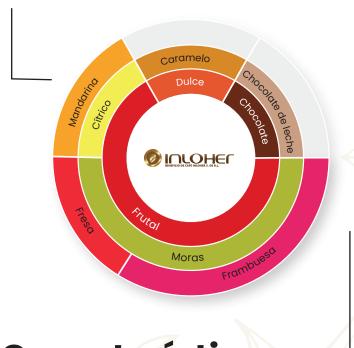


Nota SCA: 83.5

La Guacamaya escarlata como una representación hondureña ante el mundo, exhibe la belleza y diversidad biológica de nuestras zonas selváticas, con un imponente plumaje y una vestimenta de colores muy llamativos.

Descripción del café

El café Escarlata Opalaca contiene una caracterización única con su fragancia y sabores a frutas maduras, endulzando y enamorando los paladares más exigentes.



Características de la taza:

Fragancia y aromas a frutas maduras como frambuesa. Sabores a frutos rojos, caramelo, chocolate, cítricos a mandarina. Postgusto prolongado a chocolate dulce.

TUCÁN OPALACA

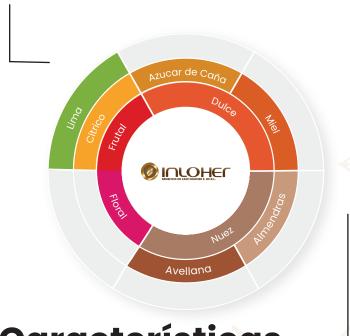


Nota SCA: 82 - 83.5

Así como el Tucán, que habita las montañas tropicales de Honduras, que famoso por ser un ave exótica y única por sus diversos y atractivos colores; su alimentación es a base de bayas, semillas У fruta madura mayormente, ya que pasan la mayor parte de su vida en los árboles.

Descripción del café

El Café Gran Tucán Opalaca se caracteriza por sus aromas y sabores, los que representan lo exótico de esta ave, sus atractivos sabores frutales, avellanas y nueces, con sus notas dulces, exquisitos para satisfacer los más exigentes paladares.



Características de la taza:

Aroma a miel y caramelo y sabores con notas a frutales dulces con toques de acidez cítrica suave como mandarina dulce. Posee un cuerpo cremoso balanceado con un post gusto dulce y prolongado dándole así un balance perfecto en su taza.

PERFIL DE CAFÉ MAGNÍFICO COLIBRÍ OPALACA

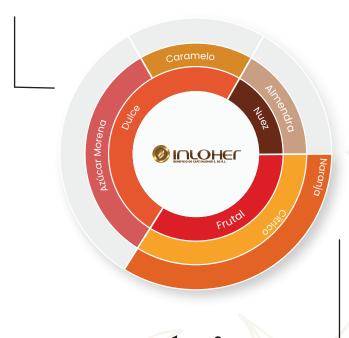


Nota SCA: 82 - 83.5

El Colibrí Magnifico es un ave pequeña que habita en claros de montaña y en los bosques de roble y pino, este se caracteriza por sus colores brillantes, florecientes y exóticos muy atractivos.

Descripción del café

Nuestro café Magnifico Opalaca es característico de sabores dulces como el néctar de las flores del cual se alimenta el Colibrí Magnifico, con notas suaves a frutas y caramelo, con unas sutiles notas a nueces.



Características de la taza:

Fragancia y aromas cítricos. Sabores a naranja, panela, dulce y almendras. Postgusto leves notas a caramelos.

ESMERALDA

COLIBRÍ OPALACA

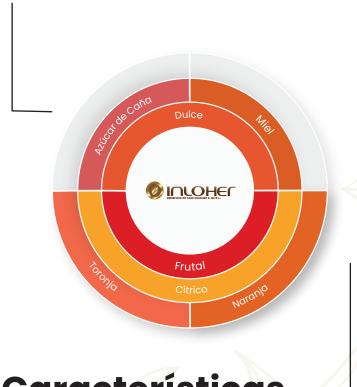


Nota SCA: 81 - 82

El Colibrí Esmeralda es un pequeño volador y picaflor que habita en bosques secos - tropicales del país, es una joya única e irrepetible en el planeta, sus plumajes esmeraldas, verde v azul reflejan la belleza natural de nuestros paisajes con colores exóticamente brillantes y atrayentes, se mantiene en el aire con un vuelo alegre y vivaz al son de la música de los zumbidos de sus alas.

Descripción del café

El café Esmeralda Opalaca se caracteriza por su únicos y agradables sabores y fragancias cítricas, seduciendo al paladar de una forma muy especial.



Características de la taza:

Fragancia y aromas cítricos leves. Sabores a toronja y caña de azúcar. Postgusto dulce.

TOCORO REAL

OPALACA

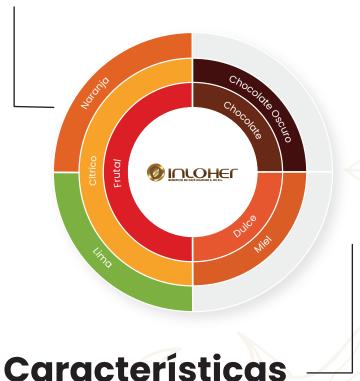


Nota SCA: 80 - 81

Tocoro Real es un ave de tamaño medio que habita en los bosques frondosos de árboles copa alta, con un peculiar canto y con un plumaje con colores muy llamativos, con composición una cromática armónica que permite resaltar su encantadora belleza.

Descripción del café

El café Tocoro Real también resalta por su armonía en los sabores dulces suaves, y sus agradables fragancias que permiten disfrutar de una taza con excelencia.



de la taza:

Fragancia y aroma dulce suave. Sabores a diversos cítricos intensidad baja.

Postgusto a chocolate amargo.

TOCORO COLOSAL

OPALACA

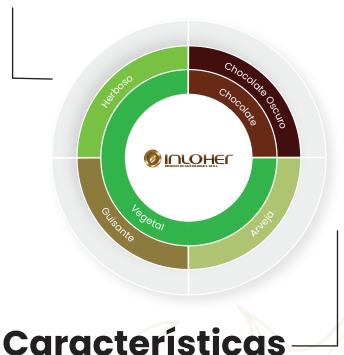


Nota SCA: 79

Ave distintiva de nuestra sede en Lepaera, su característica principal tiene la cola más larga al tocoro real, su habitad son los bosques tropicales como nuestras montañas.

Descripción del café

Así mismo el café Tocoro Colosal es un café que contiene características propias de un café con presencia de sabores a frutos y vegetales verdes, combinado con sus notas a chocolate oscuro con toques herbales.



Características de la taza:

Fragancia a guisantes, base de chocolate oscuro, fondo a tabaco, final fugaz, acidez suave, cuerpo medio.

JILGUERO



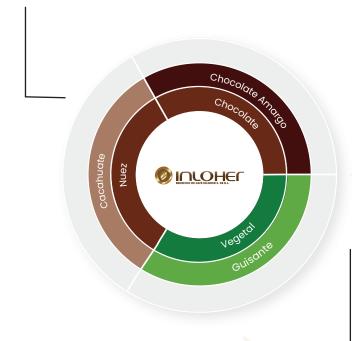


Nota SCA: 77 - 79

El Jilguero es un ave mediana, su hábitat son los bosques tropicales y subtropicales donde hay pino-encino. Su físico es atractivo por su variedad de colores en su plumaje los cuales resaltan cuando alza vuelo y extiende sus alas, dejando tras él un deleite visual para quienes lo puede ver de cerca, su canto es un deleite auditivo.

Descripción del café

El café Jiguero Opalaca también es un deleite al paladar con sabores y fragancias a productos labrantíos del campo y semillas, las cuales son el alimento favorito del Jilguero.



Características de la taza:

Fragancia y aromas vegetales, sabores a vegetales, notas a maní. Postgusto semillas leves.

ZORZAL

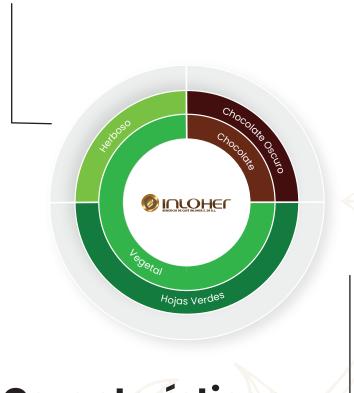


Nota SCA: 77 - 79

Zorzal piquigualda es una pequeña ave que se encuentra en los bosques tropicales, subtropicales y humedales en Honduras, con sus peculiares colores gris y azul, el pico color naranja, con un canto electrizante.

Descripción del café

El café Zorzal Opalaca, también se destaca por su sabor y olor, muy intenso a vegetales y semillas.



Características de la taza:

Fragancia vegetal. Sabores a vegetal intensidad alta y semillas.

PERFIL DE CAFÉ OROPENDOLA OPALACA

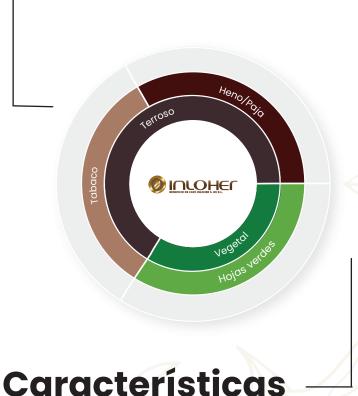


Nota SCA: Stock Lot

Ave de gran tamaño con pico puntiagudo y cola larga, su canto en armonía con la naturaleza la convierte en un ave única y exótica, su nido es como una canasta colgante, fuerte y exuberante, ama los bosques exuberantes y tropicales.

Descripción del café

El café Oropéndola tiene características únicas que lo distinguen por sus atributos duros y sabores básicos.



Características de la taza:

El café Oropéndola se describe como limpio, notas de maní crudo, residuo arenoso o grueso, pasto seco, cereal.



Todo nuestro café All our coffee

Acerca de Nosotros About Us

